

Quiche de queso manchego curado DOP con ensalada de frutos rojos



INGREDIENTES PAN BAO:

- 1 lámina de masa quebrada.
- 150 grs de queso manchego curado las terceras rallado.
- 3 huevos.
- 150 ml de leche de oveja.
- 200 ml de nata líquida.
- Pimienta.
- Sal.
- 3 huevos.
- 1 cucharada de mantequilla.
- 1 cucharada de harina.
- 500gr de legumbres secas (como peso).
- Ensalada de frutos rojos (fresas, frambuesas, arándanos, moras y aceto balsámico).



PREPARACIÓN:

Precalienta el horno a 180°C. Enharina un molde y úntalo de mantequilla. Fórralo con la masa quebrada, pincha la base con un tenedor y cubre con papel vegetal. Coloca encima las legumbres y hornéala durante 15 minutos.

En un bol, bate los huevos con la leche, el queso rallado y la nata líquida. Remueve bien. Salpimienta.

Retira las legumbres y el papel vegetal, y vierte la mezcla. Hornea 30 minutos (o hasta que al pinchar el centro con un palillo, este salga limpio) tapada para que no se queme. Dejamos templar dentro del horno.

Mientras, preparamos el acompañamiento con una ensalada de frutos rojos cortando las fresas, añadiendo las moras, frambuesas y arándanos con unas almendras laminadas y regándolo con aceto balsámico.